

Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

Ф.И.О. Подписавшая Людмила Ивановна

Должность: Проректор по учебной работе

Дата подписания: 2023.10.24 10:00:23

Удостоверение: 0001.1024100023

faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.ДВ.05.01 Технология сахара и сахаристых веществ"

направления подготовки бакалавров "35.03.07 Технология производства и переработки"

сельскохозяйственной продукции"

профиль подготовки "Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции"

программа подготовки "бакалавр"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цель дисциплины– формирование знаний, умений и навыков в области технологии сахара и сахаристых веществ, обеспечивающих способности обоснования выбора перспективных районированных сортов сахарной свеклы, прогрессивных методов снижения потерь массы и сахаристости корнеплодов сахарной свеклы при хранении и переработке, увеличения выхода сахара и снижения его содержания в мелассе.

Задачами дисциплины являются:

- изучение характеристик сахарной свеклы и сахарного тростника;
- ознакомление со структурой сахарных и сахаро-рафинадных заводов;
- изучение организации и принципов работы технологических и вспомогательных участков завода;
- освоение технологических процессов переработки сахарной свеклы и сахарного тростника и получения сахара-песка и сахара-рафинада;
- изучение объектов и методов контроля в сахарном производстве;
- освоение основных типовых технологических схем производства сахара-песка;
- освоение методов утилизации отходов свеклосахарного производства.

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Введение. Общие вопросы производства сахара-песка
Принципиальная технологическая схема производства сахара-песка
Технологические операции свеклоперерабатывающего отделения
Основные операции сокоочистительного отделения
Технологические операции продуктового отделения.
Производство сахара-рафинада
Использование отходов свеклосахарного производства
Промежуточная аттестация

Место дисциплины в структуре ОП



Дисциплина «Технология сахара и сахаристых веществ» находится в вариативной части ОП.

Перечень дисциплин, изучение которых необходимо для усвоения данной дисциплины: Физиология растений, Микробиология, Производство продукции растениеводства, Технология хранения и переработки продукции растениеводства.

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ПКУВ-8: Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства		
ПКУВ-8.1 Обосновывает и применяет оптимальные технологии хранения продукции растениеводства		
технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства.	обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства.	технологиями хранения и переработки продукции растениеводства.
ПКУВ-8: Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства		
ПКУВ-8.2 Обосновывает и реализует технологии переработки продукции растениеводства		
технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства.	обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства.	технологиями хранения и переработки продукции растениеводства.

Дисциплина "Технология сахара и сахаристых веществ" изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими, лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 108 часа, 3 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: Экзамен.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 19.07.2024	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 22.07.2024	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 22.07.2024	Хатко Зурет Нурбиевна

